

第二帝政期ドイツにおける軍隊と食

南 直 人

1 はじめに

まず、第二帝政期ドイツにおける軍隊の社会的位置づけについて、周知のことながら概観しておきたい。全般的にみて、この時期のドイツは国民統合が進展した時代であるが、その際軍隊の社会的権威が大きな役割を果たしたとされる。軍隊を中心とした社会的規律化は、すでに軍事力によりヨーロッパ列強の地位にのし上がった一八世紀のプロイセンにおいて先行していた。しかし、そのプロイセンでさえも軍隊の社会的地位は必ずしも高くはなく、むしろ市民社会からは疎外された存在であった。一八四八年の革命運動が軍事力で制圧されてからも、市民を中心とした自由主義勢力は軍隊に対して一種冷ややかな態度をとっていた。こうした状況が変化するのは、まさにビスマルクが三度の戦争によってドイツ統一を成し遂げた後である。これによって成立した国民国家としてのドイツ帝国において軍隊の社会的威信は向上し、市民社会もその軍隊の存在を受け入れたばかりでなく、むしろ積極的に軍隊の価値観を推進するようになった。その一つの要因であったのが「一年志願兵制度」である。これは、装備の自弁等を条件に一年間の志願兵となったのち退役してからは予備役将校になることのできる制度であるが、要するに裕福な市民層を軍隊内で優遇するものであり、この制度を通じて軍と市民層との親和的關係が構築されたのである。しかし市民層のみならず、労働者層などより下層の人々にとっても軍隊経験が積極的意味をもった。ドイツ社会全

体で軍務についたという経歴が社会的な意味を持ち、軍隊での経験がいわば美化されて、国民統合に役立ったのである。

こうした概観を受けて、次に第二帝政期ドイツの軍隊の社会史についての先行研究をかんとんに触れておきたい。日本のドイツ史研究において社会史的な観点から軍隊を研究している第一人者は阪口修平氏であり、氏が編集にかかわった二冊の論文集はヨーロッパ近世と近代の社会史的軍隊研究の必読文献といえる。⁽¹⁾ドイツ第二帝政期については、望田幸男氏の研究がまず言及されるべきであろう。⁽²⁾氏は、第二帝政期のドイツにおいていかに軍国主義が浸透していったかを、民衆の動向や軍国主義的諸団体の活動を通じて分析している。近年では、退役下士官の官吏任用や徴兵検査などの問題に関する丸畠宏太氏の一連の研究が注目される。⁽³⁾

ドイツにおける研究については、筆者はまだ研究途上であり十分把握できていない。ここでは、前記の丸畠氏による先行研究の紹介に依拠して、若干の文献に言及することにとどめたい。まず、丸畠氏が第二帝政期ドイツにおける軍隊を通じての国民統合の研究として第一に紹介しているのは、ウーテ・フレフェルトの『兵営化された国民——ドイツにおける兵役と市民社会』である。⁽⁴⁾同書は「プロイセン——ドイツにおける国民国家の形成に兵役義務が果たした役割を力説し、成年男子が兵営生活を営むなかでいかに国家国民として教化されていったかを解明した⁽⁵⁾」と評価されている。もう一つ、トマス・ロークレマーの『軍国主義と「庶民」——ドイツ帝国における兵士諸団体』も注目すべき文献としてあげられている。⁽⁶⁾同書の中では、兵役期間中の軍事訓練によっていかに若者が暴力的に軍隊に同化させられていくかが、同時代人の日記等の種々の史料を用いて分析されており、やはり第二帝政期ドイツ社会の「軍事化」の一側面がとらえられている。また、一九世紀ドイツの軍事史全般に関して、ラルフ・プレーヴェの入門書が日本語訳されていることも指摘しておきたい。⁽⁷⁾

2 兵士への食事提供（給養）―パンの配給―

さて、本シンポジウムの全体テーマである「兵士のいる日常」という視点からドイツ第二帝政期における軍隊を考えた場合、「食」の問題が浮かび上がってくる。食が人間存在の最も根底的な問題であるというのは、実は軍隊でも同じであり、食料補給の問題は軍事戦略上もきわめて重要だからである。そして、第二帝政期ドイツにおいて軍隊経験による国民統合がすんだとすれば、それは「胃の腑」を通じてすんだはずである。じつさい軍部も食、すなわち「給養 *Verpflegung*」の重要性は十分認識しており、ドイツ参謀本部は一九一三年に一八世紀末から二〇世紀初頭までの数多くの戦争における軍の給養の歴史を研究した成果を刊行している⁽⁸⁾。

ただし平時における一般兵士の食がどのようなものであったのかについては、こうした戦時の給養の研究からはわからない。また先に紹介した軍隊に関する社会史的研究においても、食の問題はほとんど扱われておらず、兵士たちがどのようなものを食べていたのかという基本的なことが不明のまま放置されているようにみえる⁽⁹⁾。そこで本稿では、わずかにある文献を用いてドイツ第二帝政期の兵士たちの平時の食事について探ってみたいと考えている。利用するのは軍事史のハンドブックである。全体としては膨大な量があるが、その中でナポレオン戦争期から第二帝政期にかけてのプロイセン軍の給養について触れた箇所があり、その内容を紹介する形で論をすすめたい⁽¹⁰⁾。

周知のようにプロイセンの軍事制度は、一九世紀初頭のプロイセン改革によって一般兵役義務が導入されるなど大きく変化した。その中で、指揮官が部隊ごとに兵士の給与も含め独立採算で経済運営をするという古いシステムが廃止され、兵士に対する経済的・物質的待遇が中央で一元的に管理されるようになる。そして、それまであまり重視されてこなかった給養、つまり兵士の食にもある程度注意が払われるようになった。ただし兵士の食事の改善は徐々にしか進まなかったことも事実である。

兵士の食は、プロイセン軍においては、主たるカロリー源たるパンとそれ以外の食物に大きく分けられているため、ここでもそれに従って考察する。まずパンは兵士一人一人に配給され、こうして最低限のカロリーは保証されることになっていた。こうしたパン配給制度はすでに一八世紀末から存在したが、配給量については、一七九九年の規程で兵士・下士官の場合五日ごとに六プント（約二・八キログラム）、行軍中は毎日二プント（一キログラム弱）と定められている。この量はカロリー摂取としては十分といえるが、質についてはライ麦の粗挽きパンでフスマ含有量が多く不評だったようである。このパンは要塞・駐屯地内のパン焼窯で作られていたが、設備がない場合は民間の契約パン屋から糧食部が調達していた。^⑪

ナポレオン戦争後は給与も含め兵士の給養が徐々に改善されていく。その際問題となったのが配給パンの質の劣悪さであり、兵士が配給されたパンを売却し高い金を出しても市中のパン屋でパンを買うという弊害も指摘されている。それを受けて一八五五年にはフスマ含有率の引き下げが勧告されている。^⑫ こうした給養に関する統一的な基準となったのが一八五八年七月一日に制定された「平時の軍隊現物給養に関する規程」である。これによると、「軽い」すなわち駐屯地で過ごす際のパン配給量は一日あたり一プント一二ロット（約七〇〇グラム）、「重い」すなわち演習・行軍中の場合一プント二六ロット（約九三〇グラム）となっている。^⑬

その後ドイツ統一にあたって、一八七一年九月の内閣令でパンの配給の改善が命じられ、それが第一次世界大戦までのドイツ軍のパン配給の基礎となった。それによると、通常（つまり平時）パン配給量は一日七五〇グラム、特別（つまり演習・行軍時）パン配給量一〇〇〇グラムへと増量が図られている。さらに統一に伴い配給パンの品質もより向上した。以前から上質パンが供与されていた地区ではフスマ除去比率のより高い混合パン（ライ麦と小麦から作る）が導入された。^⑭

3 パン以外の食物に関する規程

次にパン以外の食物の給養について検討する。もともとは、パンは現物支給だがそれ以外の食物は自弁で、兵士は自分の給与から食事を賄うというのが原則であった。その食費分の基準は曖昧であったが、一八三七年に食料追加手当として毎月一二グロッシェンが認められるなど、より厳密に基準が定められるようになる。しかし、兵士の給養を重視する流れの中で、徐々にパン以外の食物も現物で支給するという方向が強まっていた。

その大きな画期となったのが、前述の一八五八年「平時の軍隊現物給養に関する規程」である。これによると、次のような内容と量の食事（昼食）が現物で提供されることと定められた。¹⁵⁾

△駐屯地▽

肉九ロット（約一五〇グラム）プラス米五・五ロット（約九〇グラム）ないし粥用大麦か穀物粉七ロットか莢

豆一四ロットかジャガイモ〇・五メッツェ（一・七リットル）プラス食塩一・五ロット

（一ロット＝一六・六グラム、一メッツェ＝三・四リットルで計算）

（朝食と夕食は兵士には支給されない）

△演習・野営地▽

肉一五ロット（約二五〇グラム）プラス米七ロットか相応量の粥用大麦、穀物粉、莢豆、ジャガイモ プラス
蒸留酒七〇ミリリットル（但し一八六二年以降はコーヒー一三グラムへ変更）

（八時間を超える鉄道・蒸気船での移動の際には清涼飲料が支給される）

これによって昼食はパン以外にも相応量の食物が提供されるようになった。この時代は肉の消費量が生活水準を

はかる基準となるが、それで見ると平時で一日あたり一五〇グラム、演習時二五〇グラムもの肉が支給されるというのはかなり恵まれたレベルであるといえる。

しかし、この段階では朝食と夕食は提供されないこととなっている点も考えねばならない。つまり兵士に全ての食事が提供されるのではなく、朝食と夕食は自弁しなければならないのである。その後一八六八年には、一日あたりわずか三ペニヒの朝食支給のための追加予算が承認されたが、兵士に食事全てが支給されるようになるのはさらに後の時期になる。

第二帝政期、とくに一九世紀末頃になると、大きな格差を含みつつも全般的に生活水準の向上がみられ、それを背景として、また「世界政策」の下で軍事力の強化をもちろむ軍部の思惑もあり、兵士の食や栄養状態への関心が高まる。さらにこの時代は、医学・生理学や栄養学が大きく前進し、必要栄養摂取量についての研究もさかんになっていた。これは特殊な集団的給養としての兵士のあるべき食事についてもあてはまり、安価かつ衛生的で兵士に必要な栄養生理学的要請に合致した兵食のあり方についての種々の研究が実施された。それによると、兵士を平均二五キログラムの荷重で九時間労働に従事する成人男子労働者と同等と想定した一日の必要栄養量として、タンパク質一〇五〜一五〇グラム、脂質五四〜一五〇グラム、炭水化物五〇〇〜六一〇グラム、最低必要熱量三〇〇〇キロカロリーという数値が提示された。¹⁷⁾

こうした研究成果を背景として、一九〇二年四月三日に新しく「平時給養規程」が制定された。これによって初めて兵士の食事自弁の原則が完全に放棄され、給与と給養すなわち食事提供が完全に分離された。給与は若干減額されたが、現物給養量は改善された。¹⁸⁾

同規程が求めた栄養水準は、通常勤務時でタンパク質一二〇グラム、脂質五六グラム、炭水化物五〇〇グラム、熱量三〇二二キロカロリー、演習時でタンパク質一二〇グラム、脂質七五グラム、炭水化物五〇〇グラム、熱量三

二〇〇〇〜三二八五キロカロリーである。^⑱

こうした栄養水準に応じた一日の食事内容は次のようになる。まずパン類については、配給パンは従来通り七五〇グラムと定められるが、事情に応じて戦場用ビスケット五〇〇グラムか卵入りビスケット四〇〇グラムに代替可能である。平時の食事量としては、肉は牛／羊／豚の精肉が一八〇グラムと規定され、燻製ベーコン一二〇グラムか肉缶詰一〇〇グラムと代替可能であった。それに加えて油脂として牛の腎臓脂ないしその他の油脂四〇グラムが支給される。さらに野菜類としては、莢豆二五〇グラムか米／精白大麦／穀物（オート麦／ソバ／大麦）粉一二五グラムないし乾燥野菜六〇グラムか缶詰莢豆一五〇グラムかジャガイモ一・五キログラムが支給され、その他コーヒー（煎った豆の状態で）一〇グラムと食塩及び必要な調味料二五グラムも支給される。^⑲

以上は平時の食事であるが、演習時には配給パンは前述のように一〇〇〇グラムへ増量され、肉も二五〇グラム（ないし燻製ベーコン二〇〇グラムか肉缶詰二〇〇グラム）へと増量される。さらに油脂として牛の腎臓脂六〇グラムとこれも量が増えている（ヘット四〇グラムかバター二五グラムと代替可能）。ただし野菜類は平時と量は変わらず、莢豆二五〇グラムないし米／挽割大麦／穀物（オート麦／ソバ／大麦）粉一二五グラムないし缶詰野菜一五〇グラムないしジャガイモ一・五キログラムとされる。さらにコーヒーは一五グラムと増量、食塩及び調味料は二五グラムと同量である。^⑳

4 考察と展望

前述の一八五八年の規程とこの一九〇二年の規程を比較するといくつかの違いが見えてくる。パンや肉、野菜類の量は基本的に変わりなく、その意味で量的に大きく改善されたわけではない。しかし、一八五八年には朝食と夕食は支給されなかったのに対し、一九〇二年では三食とも支給されるようになり、兵士の一日の食事は総体として

改善されたといえる。

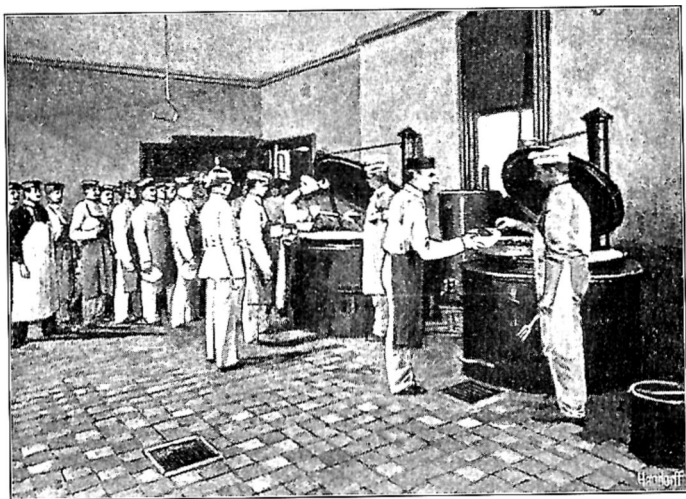
さらに、同規則は食材の分量を定めるだけでなく、調理についてもいくつかの要求を提示している。まず、刺激物（香辛料）は少なめに、動物性・植物性調味料をバランス良く、地域的な嗜好性にも考慮して、とりわけバラエティも豊かにすべきであるということ。また、朝食と昼食は必ず温かい食事、夕食は可能であれば温かい食事を提供すべきであるということ。さらに、祝日や特別演習日には夕食を抜く代わりにより上等な昼食を提供できるということ。⁽²²⁾ 以上の内容から考えて、一九〇二年の規程によつて兵士たちの食事のあり方は質的に改善され、より高度なレベルに上がったといえることができるのである。

じつさにどのような食事内容となるのかについては、規程だけではわからない。しかし、この問題を研究したアンドレアス・ラングはこれらの材料から予測される献立として表1のような内容を紹介している。⁽²³⁾ 一見したところたいへんバラエティに富み、ある意味で豪華といってもよいような献立である。しかし、これはあくまで可能性の問題なので、この表に示された食事が出されていたのかどうかを実証することはできない。そして、当時のドイツ軍において士官とそれ以下の下士官・兵士の待遇とでは待遇にきわめて大きな格差があったことを鑑みると、兵士の食事のレベルが高いということは考えにくい。献立の詳細は不明だとしても、おそらくパンと何らかの肉料理（シチューのようなものが一般的であろう）に付け合わせが添えられ、あとはコーヒーというのが平均的な姿ではなかったかと思われる。

ちなみに図1は当時の兵士用食堂の様子を描いたものである。⁽²⁴⁾ 一列に並んだ兵士たちが奥の大鍋から一皿、手前ではおそらくパンらしきものを取っている。こうした集団給食の形式が兵士用食堂での給仕スタイルであったものと推察される。

表1 規定の食材から提供されうる料理

スープ…	肉スープ（挽割大麦／穀物粉／米入り）、ヌードルスープ、ジャガイモスープ、莢豆・缶詰野菜のスープ、ビールスープ、ミルクスープ
付け合わせ…	ジャガイモ料理各種（皮付茹でジャガイモ、皮なし粗切り塩茹でジャガイモ、茹でジャガイモ、ジャガイモのピネガー掛け、ソースに浸したジャガイモ、ジャガイモ粥、ホウレン草・ちりめんキャベツ・キャベツのジャガイモ添え、ザウアークラウトのジャガイモないしエンドウ豆添え、コールラビのジャガイモ添え、カブ・インゲン豆・米・挽割り大麦・リンゴのジャガイモ添え、米入りミルク粥、ジャガイモ団子、小麦粉団子、麺類、焼いた果物、生の果物
肉／魚料理…	牛肉ロースト（ロースト煮込み）、酢漬け牛肉ロースト、ローストビーフ、牛肉ロール、牛肉団子、豚・羊・仔牛肉のロースト、細切り仔牛肉（フリカッセ）、小口切りの肉煮込み（グーラツシュ）、豚あばら肉衣揚げ、豚・羊・仔牛肉のシユニツツェル、牛・豚レバー、焼ソーセージ、缶詰肉、海水魚一般、大西洋マダラ、小型タラ、干ダラ
ソース…	ベーコンソース、タマネギソース、アンチョビソース、ニシンソース、マスタードソース、西洋ワサビソース、干しブドウソース、パセリソース
サラダ…	レタスサラダ、ベーコンサラダ、ジャガイモサラダ、インゲン豆サラダ、キュウリサラダ、ニシンサラダ



194. Empfang des Mittagessens in der Mannschaftsküche.

図 1

最後にまとめとして、ドイツ第二帝政期の兵士たちの食事について若干の考察を加えてみたい。従来、兵士の食はパン以外は自弁が原則であり、最低限の食物は供与するがそれ以外はいわば各自勝手に任せていたといえる。つまり食は軽視されていたわけである。しかし一九世紀がすすむと、軍事力強化の観点、栄養学の進展と食を通じた国民統合という視点の出現、全般的な生活水準の向上などといった時代背景の下で、兵士の食にも関心が向けられ、二〇世紀初頭にはそれを受けた新しい給養規程が制定されるようになる。そして、軍隊内の集団給養はしばしば単調で味がなく不味いと特徴づけられるが、改善努力も認められる。たとえば一九〇二年の規程では、兵士の食事のバラエティと新鮮さを拡大すること、運搬可能な新しい野戦用厨房の利用、食品保存方法の改善、一定の食事作法の全般的導入、栄養改善に資するような新たな食材の導入に関する研究と実験、といったことが緊要の要請としてうたわれているのである。⁽²⁵⁾ その意味で、ドイツ第二帝政期の「食＋栄養」を通じた国民統合「プロセス」は軍においても認められると結論することができる。

註

- (1) 阪口修平編著『歴史と軍隊―軍事史の新しい地平』創元社、二〇一〇年、阪口修平・丸島宏太編著『近代ヨーロッパの探究②軍隊』ミネルヴァ書房、二〇〇九年。
 - (2) 望田幸男『軍服を着る市民たち―ドイツ軍国主義の社会史』有斐閣、一九八三年。
 - (3) 丸島宏太「退役下士官の文官任用制度とその機能」望田幸男編『近代ドイツ―資格社会の展開』名古屋大学出版会、二〇〇三年、七六―一〇七頁、同「兵役・国家・市民社会―一九世紀ドイツの軍隊蔵と軍隊体験」阪口・丸島編著、前掲書、二四九―二九一頁、同「帝政期ドイツにおける徴兵検査の実像―徴兵関係資料を手がかりに」阪口編著、前掲書、八五―一二頁、その他多数。
 - (4) Ute Frevert, *Die kasernierte Nation. Militärdienst und Zivilgesellschaft in Deutschland*, München 2001.
 - (5) 丸島「帝政期ドイツにおける徴兵検査の実像」八五頁。
 - (6) Thomas Rohkrämer, *Der Militarismus der "kleinen Leute". Die Kriegervereine im Deutschen Kaiserreich 1871-1914*, München 1990.
 - (7) ラルフ・ブレーヴェ『阪口修平監訳、丸島宏太・鈴木直志訳』『一九世紀ドイツの軍隊・国家・社会』創元社、二〇一〇年。
 - (8) *Heeresverpflegung*, hrsg. von Grossen Generalstabe, Berlin 1913. 具体的にはナポレオン戦争や普墺戦争、独仏戦争、露土戦争などドイツを中心とした叙述だが、
- (9) 満州での日露戦争にも言及されている。
 - (10) Manfred Messerschmidt, *Die preußische Armee, in: Handbuch zur Militärgeschichte 1648-1939*, Bd.2, Abschnitt 4, S. 182-188.
 - (11) Ebenda, S. 183.
 - (12) Ebenda, S. 185.
 - (13) Ebenda, S. 185.
 - (14) Ebenda, S. 186.
 - (15) Ebenda, S. 187.
 - (16) Ebenda, S. 187.
 - (17) Andreas Lang, *Lebensmittelchemiker in Uniform. Zur Geschichte der Lebensmittelchemie als Teil der Militärpharmazie*, München 2006, S. 55.
 - (18) Messerschmidt, a.a.O., S. 187.
 - (19) Lang, a.a.O., S. 56. なお「平時給養規程」でありながら戦時の数値も提示され、タンパク質一五〇グラム、脂質一〇〇グラム、炭水化物五〇〇グラム、熱量三五一三キロカロリーと定められている。
 - (20) Ebenda, S. 57.
 - (21) Ebenda, S. 57.
 - (22) Ebenda, S. 56.
 - (23) Ebenda, S. 57-58.
 - (24) *Das kleine Buch vom Deutschen Heere. Ein Hand-*

und Nachschlagebuch, Kiel und Leipzig 1901 (Reprint
1998), S. 227.

(25) Lang, *a.a.O.*, S. 58.